

ALERTA CLASE I
RIESGO A LA SALUD: ALTO

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso
Amanda Eamich (202) 720-9113
FSIS-RC-001-2008

UNA FIRMA EN MICHIGAN RETIRA DEL MERCADO PRODUCTOS DE RES DEBIDO A UNA POSIBLE CONTAMINACION CON *E. coli* 0157:H7

WASHINGTON, el 5 de enero del 2008, Mark's Quality Meats, Inc., una firma en Detroit Michigan, esta retirando en forma voluntaria aproximadamente 13,150 libras de varios cortes de filetes y de productos de carne molida de res porque podrían estar contaminados con *E. coli* O157:H7, anunció hoy el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU (USDA, por sus siglas en inglés).

Los filetes y los productos de carne molida de res que están llamados a retiro fueron producidos el 20, 21, 24, o 26 de diciembre del 2007 y fueron distribuidos a restaurantes en al área metropolitana de Detroit. Estos productos no están disponibles para consumidores en los almacenes al detalle.

El FSIS no ha recibido hasta este momento ningún reporte de enfermedades relacionadas con estos productos. Cualquier persona que coma estos tipos de productos en restaurantes del área de Detroit y esta sintiendo alguna enfermedad, debe contactar a un médico inmediatamente.

Los siguientes productos están bajo la retirada: (los nombres de los productos están mencionados en inglés)

- Boxes of "Mark's Quality Meats, Inc., BEEF FOR INDUSTRIAL USE ONLY, BALL TIP STEAKS."
- Boxes of "Mark's Quality Meats, Inc., BEEF FOR INDUSTRIAL USE ONLY, BEEF NY STRIPS."
- Boxes of "Mark's Quality Meats, Inc., BEEF FOR INDUSTRIAL USE ONLY, BEEF T-BONE STEAK."
- Boxes of "Mark's Quality Meats, Inc., BEEF FOR INDUSTRIAL USE ONLY, BEEF PORTERHOUSE STEAK."
- Boxes of "Mark's Quality Meats, Inc., BEEF FOR INDUSTRIAL USE ONLY, BEEF TOP SIRLOIN STEAKS."
- Boxes of "Mark's Quality Meats, Inc., BEEF FOR INDUSTRIAL USE ONLY, BULK GROUND BEEF."
- Boxes of "Mark's Quality Meats, Inc., BEEF FOR INDUSTRIAL USE ONLY, GROUND BEEF PATTIES."

Cada una de las etiquetas de envío de los productos que están llamados en el retiro contiene el número de establecimiento "EST. 8951" dentro de la marca de inspección del USDA.

El problema fue descubierto después que la firma que esta retirando los productos sometió una muestra del producto a un laboratorio independiente y ésta dió positiva.

Los consumidores y la prensa con preguntas sobre la retirada deben contactar al gerente general de la compañía Jack Fudge al (313) 554-2500.

E. coli O157: H7 es una bacteria potencialmente letal que puede causar diarrea con sangre y deshidratación. Los muy jóvenes, las personas de edad avanzada y las personas con el sistema inmunológico débil están mas

susceptibles a enfermedades alimentarias.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando Askkaren.gov La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/ para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Clasificaciones de Retiradas del USDA	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.